



SCHWEIZERISCHE EIDGENOSSENSCHAFT  
EIDGENÖSSISCHES AMT FÜR GEISTIGES EIGENTUM

# PATENTSCHRIFT

Veröffentlicht am 1. Februar 1955

Klasse 31b

Gesuch eingereicht: 7. Dezember 1951, 18<sup>14</sup> Uhr. — Patent eingetragen: 30. November 1954.  
(Priorität: Deutschland, 13. Januar 1951.)

**Zusatzpatent** zum Hauptpatent Nr. 298860.

**Kalle & Co. Aktiengesellschaft, Wiesbaden-Biebrich (Deutschland).**

## Künstliche Wursthaut.



Gegenstand des Hauptpatentes ist eine künstliche Wursthaut, die dadurch gekennzeichnet ist, daß sie auf ihrer Innenwandung mit einer Schicht versehen ist, die mindestens einen hochmolekularen aliphatischen Kohlenwasserstoff enthält. Zur Herstellung dieser künstlichen Wursthaut werden zweckmäßigerweise der hochmolekulare aliphatische Kohlenwasserstoff oder ein Gemisch solcher Kohlenwasserstoffe in Form einer wässrigen Emulsion auf die Innenwand der Wursthaut gebracht, wobei vorzugsweise als Emulsionsträger solche Stoffe Verwendung finden, die nach dem Verdunsten des Emulgiermittels eine filmbildende Schicht hinterlassen, in welcher die wirksamen Stoffe eingebettet sind. Die so erhaltenen Wursthäute lösen sich nach dem Trocknen und Räuchern der Wurst leicht von der Wurstmasse.

Es ist nun weiterhin gefunden worden, daß auch Ester von hochmolekularen aliphatischen Monokarbonsäuren mit Alkoholen, die ein- oder mehrwertig sein können, den gleichen Effekt wie die im Hauptpatent genannten Substanzen ergeben, wenn sie auf die Innenwandung der künstlichen Wursthülle aufgebracht werden.

Auch bei den Estern hochmolekularer aliphatischer Monokarbonsäuren, welche letztere gesättigt oder ungesättigt sein können, ist es vorteilhaft, sie in Form einer wässrigen Emulsion aufzubringen und auch sie in einer filmbildenden Schicht einzubetten.

Als Ester von hochmolekularen, gesättigten oder ungesättigten aliphatischen Monokarbonsäuren sind in erster Linie zu nennen tierische und pflanzliche Fette, wie beispielsweise Talg, Schweineschmalz, Nierenfett, Kokosfett u. a. Auch künstliche Fettsäureester, wie sie zum Beispiel durch Hydrieren von Pflanzenölen erhalten werden, geben den gleichen Effekt. Pflanzliche Öle sind vielfach gleichfalls verwendbar. Ebenso eignen sich die unter der Bezeichnung Wachse zusammengefaßten Substanzen, die zum großen Teil Ester von aliphatischen Monokarbonsäuren mit höheren Alkoholen sind.

Als filmbildende Substanzen, die geeignet sind, die wirksamen Stoffe zu tragen und in gleichmäßiger Verteilung auf der Innenwandung der Wursthaut zu halten, sind auch hier in erster Linie wasserlösliche Zellulosealkyläther und Stärke zu nennen.

Besonders vorteilhaft kann es sein, die hochmolekularen aliphatischen Monokarbonsäureester mit den im Hauptpatent genannten hochmolekularen aliphatischen Kohlenwasserstoffen, vor allem Dingen Paraffin, gemischt zu verwenden, da hierdurch die Festigkeit des entstehenden Films größer ist als bei Verwendung der Monokarbonsäureester allein.

### Beispiele:

1. 4 Teile Hartparaffin werden mit 1 Teil Nierenfett auf 60 bis 70° erhitzt, bis die Masse geschmolzen ist. Von dieser flüssigen Mischung

werden 15 Teile in 100 Teilen einer 3prozentigen wässerigen, etwa 55 bis 60° heißen Lösung von Methylzellulose einemulgiert. Die Emulsion wird in den zu präparierenden 5 Wurstschlauch eingefüllt, der dann durch ein Quetschwalzenpaar geführt wird. Das Walzenpaar wird so eingestellt, daß auf der Innenwandung des Schlauches nur ein dünner Belag der Emulsion verbleibt, der ungefähr 10 einem Prozent der Festsubstanz des fertigen trockenen Schlauches entspricht. Das Trocknen des präparierten Schlauches erfolgt in der üblichen Weise durch Aufblasen.

2. In eine 2prozentige Methylzelluloselösung 15 wird unter Erwärmen auf 55° C so viel Nierenfett eingerührt, daß eine 10prozentige Fettemulsion entsteht. Zu dieser Emulsion wird anschließend noch Kokosfett gegeben, bis der Gesamtgehalt an Fetten auf 12,5 % angestiegen 20 ist. Die Präparation der Wursthaut mit dieser Emulsion erfolgt, wie im Beispiel 1 beschrieben.

#### PATENTANSPRUCH:

Künstliche Wursthaut, dadurch gekennzeichnet, 25 daß sie auf ihrer Innenwandung mit einer Schicht versehen ist, die mindestens einen Ester einer hochmolekularen aliphatischen Monokarbonsäure enthält.

#### UNTERANSPRÜCHE:

30 1. Künstliche Wursthaut nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß die Schicht mindestens einen Ester einer hochmolekularen, gesättigten aliphatischen Monokarbonsäure enthält.

35 2. Künstliche Wursthaut nach Patentanspruch, dadurch gekennzeichnet, daß die

Schicht mindestens einen Ester einer hochmolekularen ungesättigten aliphatischen Monokarbonsäure enthält.

3. Künstliche Wursthaut nach Patentanspruch, 40 dadurch gekennzeichnet, daß die Schicht ein Gemisch von Estern von hochmolekularen aliphatischen Monokarbonsäuren enthält.

4. Künstliche Wursthaut nach Patentanspruch und Unteranspruch 3, dadurch gekennzeichnet, daß die Schicht als Ester hochmolekularer aliphatischer Monokarbonsäuren natürlich vorkommende Fette enthält.

5. Künstliche Wursthaut nach Patentanspruch, 50 dadurch gekennzeichnet, daß die Schicht als Ester hochmolekularer aliphatischer Monokarbonsäuren Wachse enthält.

6. Künstliche Wursthaut nach Patentanspruch, 55 dadurch gekennzeichnet, daß die Schicht Ester von hochmolekularen aliphatischen Monokarbonsäuren in Mischung mit hochmolekularen aliphatischen Kohlenwasserstoffen enthält.

7. Künstliche Wursthaut nach Patentanspruch, 60 dadurch gekennzeichnet, daß die Schicht gebildet ist durch eine filmbildende Substanz, in welcher die Ester der hochmolekularen aliphatischen Monokarbonsäuren gleichmäßig und fein verteilt sind.

8. Künstliche Wursthaut nach Patentanspruch und Unteranspruch 7, dadurch gekennzeichnet, daß die Schicht als filmbildende Substanz Stärke enthält.

9. Künstliche Wursthaut nach Patentanspruch und Unteranspruch 7, 70 dadurch gekennzeichnet, daß die Schicht als filmbildende Substanz einen Zellulosealkyläther enthält.

Kalle & Co. Aktiengesellschaft.

Vertreter: Naegeli & Co., Bern.